



## **11º CONCURSO DE TAPAS DE MEDINA DEL CAMPO**

### **LLAMATIVOS 2015**

FECHAS.- Días 30, 31 de julio y 1, 2 de agosto de 2015.

DIFUSIÓN.- La celebración del concurso se dará a conocer al público a través de carteles y folletos.

### **BASES DEL CONCURSO**

#### **PARTICIPANTES**

Podrán participar todos los establecimientos de hostelería de Medina del Campo y Tierras de Medina que se inscriban a tal fin dentro del plazo establecido y acepten estas bases.

#### **FECHAS**

La duración del concurso será del jueves 30 de julio al domingo 2 de agosto de 2015.

#### **TAPAS**

Cada establecimiento presentará como máximo dos tapas a concurso.

Las tapas presentadas a concurso deberán ser expedidas al público durante los días de celebración del mismo y al menos en horario de 12.00 a 15.30 horas y de 20.00 a 22.30 horas.

Su precio no podrá exceder de 1,50 €.

Como regla general se establece que el precio máximo en la materia prima utilizada para la elaboración de una unidad cualquiera de las tapas no podrá exceder de 1 €. El cumplimiento de esta norma se tendrá muy en cuenta por el Jurado para la valoración de las tapas.

En la inscripción se deberá incluir el nombre de la tapa y breve descripción, que incluirá los ingredientes. Además si la tapa cuenta entre sus ingredientes con Verdejo Menade o Heineken podrá optar a las categorías siguientes: Verdejo Menade o Heineken. Pudiendo optar a varias categorías una misma tapa. Si algún establecimiento cierra durante algún día del concurso lo deberá poner en conocimiento de la organización.

#### **JURADO**

Las entidades organizadoras nombrarán un jurado compuesto por personas de reconocido prestigio en el campo de la gastronomía. Su fallo se dará a conocer en el acto de entrega de premios y será inapelable.

#### **PREMIOS**

Se establecen los siguientes premios:

- 1º Premio, denominado "Tapa Real".
- 2º Premio.
- 3º Premio.

Se concederán tres distinciones a las mejores tapas en las categorías de:

- Verdejo Menade: la tapa deberá contar entre sus ingredientes con Verdejo Menade.
- Heineken: la tapa deberá contar entre sus ingredientes con Heineken.

En todo caso la tapa ganadora "Tapa Real" no optará a estas distinciones.

## **CLAUSURA Y ENTREGA DE PREMIOS**

La clausura y entrega de premios tendrá lugar el lunes 3 de agosto.

Los participantes deberán asistir a la entrega de premios, si no les fuera posible podrán nombrar un representante, haciéndoselo saber a la organización.

Cada establecimiento deberá llevar las dos tapas a concurso, debidamente presentadas, para ser expuestas.

## **INSCRIPCIONES**

Las inscripciones se realizarán en:

-Asociación Gremial de Hosteleros Medinenses (C/ San Martín, 16.Telf: 983 837331).

-Ayuntamiento de Medina del Campo, Servicio de Desarrollo Local (Plz. Mayor de la Hispanidad, 1. Patio de Columnas, Primera planta. Telf.: 983 812481).

-Centro de Iniciativas Turísticas "Tierra de Medina" (Centro Cultural Integrado Isabel la Católica, Plaza D. Federico Velasco s/n. Telf.: 983 81 00 03. 637 856 880)

Los participantes al inscribirse facilitarán el nombre de los pinchos y una breve descripción, que incluirá los ingredientes. No se podrá utilizar el nombre de otros pinchos premiados en ediciones anteriores (\*).

## **El plazo finaliza el viernes 17 de julio.**

## **CUOTA DE PARTICIPACIÓN**

Asociados..... 50€

No asociados.....100€

La cuota de participación se abonará al formalizar la inscripción y se ingresará en la cuenta de la Asociación Gremial de Hosteleros Medinenses en Cajamar con número: ES87 3058 5056 7827 2000 4634.

## **REUNIÓN DE PARTICIPANTES**

Se convocará a todos los participantes a una reunión informativa el miércoles 22 de julio, a las 17:30 horas, en la sede de la Asociación Gremial de Hosteleros Medinenses (C/ San Martín, 16. Medina del Campo), durante la reunión se fotografiarán las tapas presentadas a concurso y los participantes podrán recoger el material publicitario.

## **Nota: El incumplimiento de estas bases supondrá la descalificación del participante**

(*) Relación tapas premiadas:	
Tartaleta de marisco con puré de aceitunas (2005) Carrillera de ternera sobre lecho de crema de ajetes tiernos (2005) Montadito de calabacines con micuit (2005) Capricho (2005)	Pinta (2006) España olé (2006) Tierra a la vista (2006) Perla de micuit rellena de gelatina de verdejo con jamón e hilo frito (2006)
Tobogán (2007) El atillo de Fabia (2007) Brocheta de cordero castellano (2007) Zamburiña al mar del verdejo (2007) Pezqueñín (2007)	Escabeche Continental (2008) Corte (2008) Cubalibre (2008) La Joya de las Salinas (2008) Bifásico (2008)
Mano Verde (2009) Perlas Churras (2009) Espuma de Bacalao (2009) Texturas y Sabores (2009)	Sopa fría de plátano y coco(2010) Berberechos con algas (2010) Bola 8 (2010) Metiendo la gamba (2010)
Sombreruelo (2011) Flan frío de pulpo (2011) Bombín (2011) Ministros en canoa (2011)	Gelée, ceviche y cilantro (2012) Ponteverde (2012) Bocata guau (2012) Isla del Hierro (2012)
Cañita (2013) PepiTonic (2013) Churrín (2013) Bombón de buey, bombón de foie (2013)	Canario (2014) Hoguera (2014) Alma de mar (2014) Crunchs Ahumado (2014)